

эффективная длина 50 см. Пробу вводили в капилляр гидродинамически при давлении 30 мбар в течение 5 с. Анализ проводили при температуре 25 °С и приложенном напряжении +20 кВ. Для регистрации сигналов использовали прямое фотометрическое детектирование при длине волны 190 нм. В качестве фонового электролита использовали тетраборатный буферный раствор (рН 9,18). Данные условия были применены ранее для определения ионов меди (II) в водах [1].

Методом стандартных добавок определены концентрации ионов меди (II) в винах «Барон Веласко» и «Шардоне», а также в пиве «Клинское светлое». Результаты электрофоретического определения приведены в таблице.

**Таблица**

**Содержание ионов меди (II) в алкогольных напитках**

Наименование напитка	С меди, мг/л
Вино «Барон Веласко»	1,74
Вино «Шардоне»	1,86
Пиво «Клинское светлое»	0,52

Полученные концентрации не превышают величину ПДК для меди в алкогольных напитках, которая составляет 5 мг/л [2]

1. Неудачина Л.К., Лакиза Н.В., Лебедева Е.Л. Электрофоретическое определение содержания ионов меди (II) в водах после комплексообразования с этилендиаминтетрауксусной кислотой // Зав. лаб. 2011. Т.77. №1. С. 8–13.

2. МУК 4.1.1502-03. Инверсионное вольтамперометрическое измерение концентрации ионов цинка, кадмия, свинца и меди в алкогольных и безалкогольных напитках. М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2003.

*Работа выполнена при финансовой поддержке Федерального агентства по образованию в рамках ФЦП «Научные и научно-педагогические кадры инновационной России на 2009–2013 годы» (ГК № П278 от 23 июля 2009 г.).*

## О ФАКТАХ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПОВАРЕННОЙ СОЛИ

*Вахнина И.С.*

Тверской государственный университет  
170000, г. Тверь, ул. Желябова, д. 33

Приправы – продукты, способные значительно изменить вкус пищи, в которую их добавляют. Основные виды приправ – это поварен-

ная соль (практически чистый природный кристаллический хлористый натрий), пищевые кислоты и др.

Поваренная соль – это неорганическое вещество, содержащее 97 – 99,7% чистого хлористого натрия и некоторое количество других минеральных солей. Поваренная соль среди приправ занимает первое место по объему, Значение ее не ограничивается влиянием на вкусовые свойства пищи. Соль влияет и на физиологические процессы в организме. Поступление хлористого натрия в недостаточных количествах может привести к нарушениям водно-солевого и других обменных процессов в организме человека. Суточная доля потребления соли для взрослого человека составляет 10 – 15 г.

Цель работы – проведение сравнительной характеристики качества по физико-химическим показателям поваренной соли, реализуемой в торговых сетях г. Твери.

Объектами исследований выбраны 4 образца выварочной поваренной соли сорта «Экстра» производителей: ЗАО «Предприятие МС»; ОАО «Мозырьсоль»; ООО «Соль Брянска»; ЗАО «Славянская соледобывающая компания».

Для достижения поставленной цели решены следующие задачи по возможному выявлению фальсификата, а именно, определены:

- количество влаги согласно ГОСТ 13685-84 (п. 2.2) путем высушивания навески поваренной соли при температуре 150<sup>0</sup>С до постоянной сухой массы и определение потери массы по отношению к навеске;
- массовая доля нерастворимого в воде остатка согласно ГОСТ 13685-84 (п. 2.3). Данный метод основан на растворении заданного количества пробы соли в воде, фильтровании полученного раствора, сушки и взвешивании нерастворимого в воде остатка;
- массовая доля магний-иона согласно ГОСТ 13685-84 (п. 2.6). Данный метод основан на титровании суммы кальция и магния раствором трилона Б в присутствии кислотного хрома темно-синего в качестве индикатора и последующего пересчета на содержание иона магнии;
- pH раствора электрометрическим методом согласно ГОСТ 13685-84 (п. 2.18). Компенсационный метод основан на сравнении э.д.с. с другой известной и постоянной э.д.с., которые являются определяющими для выявления качества поваренной соли.

Выявлены и обсуждены факты фальсификации этого продукта.

1. Герасимова В.А., Белокурова Е.С, Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров – СПб.: Питер - 2005, 318с.